

# „Büffet am Elbstrom“

Klare Altländer Hochzeitssuppe mit reichlicher Einlage

\*\*\*\*\*

Gemischte Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle, Matjes,  
dazu Sahne-Meerrettich, Hausfrauensauce, Schwedensauce

Altländer Katenschinken mit marinierten Apfelspalten

Roastbeef mit Remouladen Sauce

Salatplatte mit Hausdressing

Brotkorb, Butter, Käseauswahl mit Früchten garniert

\*\*\*\*\*

Jungschweinerücken unter der Kräuterkruste mit Rahm Sauce

vom Koch am Buffet tranchiert

Hähnchenbrust auf frischen Champignons

Hamburger Pannfisch-Senfsauce-Bratkartoffeln

Beilagen: Marktgemüse ( Spargel nur in der Spargelsaison), Sauce Hollandaise,  
Kartoffelgratin, Kroketten

\*\*\*\*\*

2 Desserts nach Wahl

**Ab 25 Personen**

**p.P.: € 42,50**

Die genaue Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 2 Tage vor Veranstaltungstermin.  
Diese stellt dann auch die Rechnungsgrundlage dar.

# „Mediterranes Büffet“

Minestrone mit Parmesan

\*\*\*\*\*

Anti Pasti Variation

Vitello Tonnato von der Pute mit

Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikum Pesto

Melone mit Parmaschinken

Salatplatte mit Balsamico Dressing

Brotkorb, Butter, Käseauswahl mit Früchten garniert

\*\*\*\*\*

Schweine-Involtini mit Tomate –Mozzarella gefüllt  
auf Tomaten-Ragout , Rosmarinkartoffeln

Hähnchen-Geschnetzeltes in Gorgonzolasauce mit Tagliatelle

Zanderfilet auf Mediterranen-Gemüse, Tagliatelle

Kalbsrückensteaks „Saltin Bocca“ , Kalbsju,

Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Tiramisu  
Panna-Cotta

Ab 25 Personen

p.P.: € 48,50

Die genaue Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 2 Tage vor Veranstaltungstermin.  
Diese stellt dann auch die Rechnungsgrundlage dar.

# Österreichisches Buffet

Schwarzbrotssuppe

oder

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl

\*\*\*\*\*

Geräucherte Forellenmousse

Speck, Schinken , Hartwurst, kalter Braten mit Kren

Gemüseblättereigstrudel mit Sauerrahm-Schnittlauchsauce

Wurstsalat, Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl

Salatplatte mit Dressing

Brotkorb, Butter, Käseplatte mit Früchten garniert

\*\*\*\*\*

Kümmelkrustenbraten mit Kümmelsauce

Wiener Saftgulasch vom Rind

gefüllte Kartoffelteigknödel auf Sauerkraut

Zander auf Paprika-Saure Sahne Gemüse

Gemüse, Salzkartoffeln, Kartoffelknödel, Serviettenknödel

\*\*\*

Österreichisches Dessertbuffet

Ab 25 Personen

p.P.: 44,50

Die genaue Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 2 Tage vor Veranstaltungstermin.  
Diese stellt dann auch die Rechnungsgrundlage dar.

# Rustikales Buffet

Sülze u. Sauerfleisch mit Mixed Pickles u. Remoulade

Mett-Igel, Mettwurstplatte

Matjesfilets auf Apfelscheiben u. Preiselbeer-Meerrettichsahne

Gefüllte Eier auf Gemüsesalat

Bunte Käseplatte

Brot u. Brötchenkorb, Landbutter

\*\*\*

Hausgemachte Rinderroulade mit dunkler Sauce, Rotkohl, kleine Kartoffeln

Schweinekräuterbraten mit dunkler Sauce, Fingermöhren in Sesam, Spätzle

Hähnchengeschnetzeltes, mit Gemüse in Rahm, Spätzle

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Helles Mousse mit Fruchtsauce

**Ab 25 Personen**

**p.P.: 35,50**

Die genaue Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 2 Tage vor Veranstaltungstermin.  
Diese stellt dann auch die Rechnungsgrundlage dar.

# Grillbuffet „Klassisch“

Zweierlei Bratwürste

Thüringer und Gründeicher

Schweine u. Putensteaks

Schweinebauch oder Rinderhacksteaks

Fischfilets mit Gemüse u. Kräutern in Folie gegart

\*\*\*

Gemüsepfanne

Bratkartoffeln

Diverse Grillsaucen, Senf

Buttervariationen, großer Brotkorb

\*\*\*

Kartoffelsalat ( Mayo oder Speck)

Nudelsalat nach Art des Hauses

Salatplatte mit Dressing

\*\*\*

Zwei Desserts nach Wunsch

Ab 25 Personen

p.P.: € 34,50

Die genaue Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 2 Tage vor Veranstaltungstermin.

Diese stellt dann auch die Rechnungsgrundlage dar.

# Grillbuffet “Feinschmecker“

Sie haben die Auswahl zwischen:

Rumpsteak, Schweinefilet, Lammlachse in Thymian -Öl eingelegt,

Maishähnchen-Brüste

gegrillten Thunfisch, Lachs in Alufolie gegart, Scampi Spieße

\*\*\*

Pfannengemüse, Rosmarin-Drillinge

BBQ-Saucen

Buttervariationen, Brotkorb

\*\*\*

Apfel-Gurken-Shrimps Salat mit Dillschmanddressing

Rucola-Salat mit Kirschtomaten in einer Zitronenvinaigrette

Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl-Mayonnaise

Nudelsalat mit frischem Gemüse

Italienischen Salat mit Dressing

\*\*\*

Zwei Desserts nach Wahl

**Ab 25 Personen**

**p.P.: € 42,50**

Die genaue Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 2 Tage vor Veranstaltungstermin.

Diese stellt dann auch die Rechnungsgrundlage dar.

# Smoken

Sie haben die Wahl zwischen folgenden Gerichten

Pulled-Pork, Coleslaw-Salat, Spare-Rips

Hähnchen-Keulen, Roastbeef, Rinder Brust,

Schweinebauch, Bacon-Bomb

Lachs vom Brett

\*\*\*

Pfannengemüse, Drillinge mit Rosmarin aus der Pfanne

\*\*\*

Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl-Mayonnaise

Nudelsalat mit frischem Gemüse, Rucola, Cherrytomaten

Melonen-Mozzarella Salat mit frischen Basilikum

Rucola Salat mit Kirschtomaten in einer Zitronen-Vinaigrette

Salatplatte mit Hausdressing

\*\*\*

diverse Barbecue Sauce

Buttervariationen, großer Brotkorb

\*\*\*

2 Dessert nach Wahl

**Ab 25 Personen**

**ab € 38,50 p.P.**

Die genaue Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 2 Tage vor Veranstaltungstermin.  
Diese stellt dann auch die Rechnungsgrundlage dar.